大阪環状線×ぶちうま!やまぐちフェア 食材一覧

三方が海に開け、自然に恵まれた山口県は、海の幸、山の幸が自慢です。そんな「食材の宝庫」である山口県の産品の中でも「ぶち(とても)旨(うま)い」厳選食材を全店舗にて使用いたします。

※生産者の都合により変更になる場合がございますので予めご了承ください。

※写真・画像はすべてイメージです。

長州黒かしわ

天然記念物である黒柏鶏を元に、地域の特色を出し、肉用鶏として経済性・食味の良さにこだわり、誕生した山口県産のオリジナル地鶏です。やまぐちの農林水産物需要拡大協議会にて厳選された「やまぐちブランド」にも登録されています。



フグ

山口県では、ふぐの事を、縁起を担いで"ふく"と呼びます。幸福にちなんでの呼び方なので、ふくを食べたお客様にたくさんの幸せをお届けいたします。



ハイポー豚

「ハイポー」とはオランダで計画的に育種改良された優れた品種の名前です。 数多い豚の品種の中から、優れたところだけを選び出して作り上げた傑作です。 日本人に好まれる肉色、締まり、脂肪厚など徹底的に市場調査を行い、独自の改 良も行っており、業界でもその品種は高く評価されています。



そのほかにも一部店舗では山口県の地ビールや地酒、農産物をご提供予定です。



大阪で味わう、ぶちうま山口グルメ!

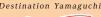


「食材の宝庫」山口県の食材を使用した "ぶちうま(美味しい)" メニューが、今だけ大阪環状線沿線にやってきます!

期 間 2017年3月22日(水)~4月21日(金)

実施駅「大阪駅」「京橋駅」「桃谷駅」「天王寺駅」「福島駅」







維新の風が誘う。おもしろき国山口

2017年9月1日(金) 幕末維新やまぐちデスティネーションキャンペーン 12月31日(日)

平成30年の明治維新150年に向けて山口県が展開する「やまぐち幕末ISHIN 祭-維新 ふた旅-」と連動するデスティネーションキャンペーン。近代日本の 原点を紐解く「物語 ISHIN」、心ときめく絶景に惚れる「感動 ISHIN」、口福な 時間を堪能する「ぶちうま! ISHIN」、多くの偉人に愛された原風景に出会う 「悠々 ISHIN」、みんなのワクワクが止まらない「体感 ISHIN」、もっと山口県 の魅力をお伝えする「おもてなし ISHIN」の6つのテーマから、多彩な観光資 源をもつ「おもしろき国 山口」の魅力をご提案します。

詳しくは 山口DC 検索 https://www.oidemase.or.jp/yamaguchi-dc/







黒かしわのチキン南蛮 ~自家製タルタルソースで~

大阪駅

天然記念物である黒柏鶏の

血統を引く長州黒かしわは 旨味の主成分が豊富で噛む ほどに後引く旨味が特徴。こ の希少な鶏を、定番のチキ ン南蛮で。素材の違いが光 る一品です。

■営業時間/月~金 11:30~15:00 ~金•祝前日 17:00~24:00 ・祝日 11:30~23:00

(予約により変更の場合あり ●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。





個室和食 北新地 曙

長州黒かしわの 手羽先赤ワイン煮

ンとともに日本酒に合う一品

一般的な鶏肉より生育時間 が長く、噛むほどに旨味が味 わえる黒かしわをやわらかく 煮込み、ほのかに香る赤ワイ



●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。

大阪駅

大阪駅

黒かしわの

すきやき鍋

ました。

大阪駅

山口県初の地鶏で深川養鶏

最高級ブランド品 *黒かし

わ、を使用。適度な歯応え

と柔らかさに加え、噛めば噛

むほどの旨みが特徴。当店自

慢の割下で美味しく仕上げ

■営業時間/月~金 11:30~13:30

- 15:00~23:00 (LO 22:10) ■定休日/日曜日

山口産ふぐ唐揚げ

山口産ふぐを串揚げ和やの

最高級油で、ふぐの旨味を

凝縮したまま美味しく揚げま

■営業時間/18:00~22:30(L.O.22:00

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。

翌4:00 (L.O.3:30)

祝前日の日曜は振替営業

した!ご賞味くださいませ。

盛合わせ

北新地 空海 SORAUMI

居酒屋 百番 梅田店

串揚げ和や北新地

長州黒かしわと 春野菜の

タジン蒸し鍋 ¥1.480

黒かしわのガラと手羽元に 鰹節と鯖節を加え、2日間 じっくり煮込んだコラーゲン スープを使い、旬の春野菜 をふんだんに使い蒸しあげ ます。手作りの獺祭酒粕ポン 酢と共にし

■営業時間/月~金 11:30~14:00 ■定休日/日曜日、祝日

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。



■J-WESTポイントI0倍キャンペーン 対象外店舗

大阪駅

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。

和食居酒屋なかの家ルクア大阪店

●J-WESTポイントI0倍キャンペーン 対象外店舗

豚バラと アスパラの東寺揚げ ~桜花塩で~

大阪駅

鹿野高原豚の

肩ロースの純米酒鍋

鹿野高原豚の肩ロースをう

す切りにして純米酒の鍋で

いただきます。お好みで自家

製の合わせポン酢でどうぞ。

■営業時間/昼の部 12:00~16:00

の部 17:00~24:00

L.O.23:00、トリンクL.O.23:3 ※昼の部は要予約8名様~

豚バラの旨味を湯葉で閉じ 込めました。アクセントにア スパラの食感をお楽しみく

■営業時間/月~日 11:00~23:00 ■定休日/なし

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。



大阪駅 北新地 和バル ~WABAR~

山口県産長州 黒かしわの砂肝と はなっこりーの 温サラダ

長州黒かしわの砂肝と同じ 山口の大地で育ったはなっ こりーを温かいサラダに仕 立てました。砂肝の歯ごたえ とはなっこり一の食感をお 楽しみください。

■営業時間/月~金 11:30~14:00 ■定休日/日曜日



※記載の金額はすべて税込です。※食材の仕入れ状況等の理由により、実際に店舗で提供されるメニューについて一部変更となる場合がございます。予め、ご了承ください。※定休日の詳細などは各店舗へお問い合わせください。







モッツァレラの カプレーゼ

黒かしわのささみには脳や 筋肉の疲労回復に良い"イミ ダペプチド"が多く含まれて います。美容効果の多いア ボカドと合わせてカプレーゼ 風に仕上げました。

■営業時間 ~金 11:00~13:30 (L.O.13:00)

~木・土 18:00~23:00 ■定休日/日曜日 祝日 (ランチは不定休有

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。



京橋駅 炭火焼地鶏と日本酒

黒かしわのもも炙り

炭火で焼き、アツアツの鉄板 に載せてお出しします。お好 みで柚子胡椒をつけると、黒 かしわの旨みがより一層引き 立ちます。

■営業時間/17:00~24:00(L.O.23:30)

■定休日 /不定休日あり





京橋駅

居心伝 京橋東店

鹿野牧場の 粗挽きウィンナー

豊かな環境と、最適な飼育 方法で丁寧につくられた鹿 野高原豚。この豚肉を使用 し、素材本来の旨みを最大 限に活かした粗挽きウィン ナーはビールに合う最高の おつまみです。

■定休日 /不定休日あり

 $= \sim H 17.00 \sim 24.30 (LO 24.00)$



京橋駅

ちらん京橋

やまぐち黒かしわ 秘伝 極の白

極上究極素材、やまぐち産 黒かしわに、ちらん秘伝の極 上の白タルタルソースをか けた絶品竜田揚げマヨネー ズ仕立て。

■営業時間/月~金 11:30~翌1:00 ·日·祝日 11:30~翌3:00 ■定休日/なし





-WESTポイント D倍キャンペーン 対象店舗



●J-WESTポイントI0倍キャンペーン 対象外店舗

京橋駅 肉バル×イタリアン RIVIO

鹿野高原 豚肩ロースカツレツ

ミラノ風

柔らかい高原豚をパン粉をつ けてオリーブオイルでしっとり と焼き上げました。自家製の トマトソースとパルミジャーノ チーズでミラノ風に!

■営業時間 |~木 17:30~翌1:00 (L.O.24:30) · ± 17:30~翌5:00 (L.O.4:30)

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。

京橋駅

野菜とワインの京橋バル NINE

黒かしわささみの 棒棒鶏風サラダ

黒かしわのささみを贅沢に 使ったサラダです。黒かし わのささみには疲労回復を 助ける成分が含まれていま すので、疲れた体を癒して くれること間違いなしの一 品です。



■営業時間/月~金 11:30~14:30 (L.O.14:00、ドリンクL.O.14:30) ~木・土・祝日 17:00~翌1:00 (L.O.24:00、ドリンクL.O.24:30) 会・祝前日 17:00~翌5:00(L ○ 4:00, ドリンクL ○ 4:30) ■定休日/日曜日 ※祝前日の日曜日は営業。祝日の月曜日は休日

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。



京橋駅

OKINAWAバル ジミーナイン京橋

黒かしわむね肉の フーチャンプルー

沖縄出身のアンマー(お母さ ん)が作る郷土料理とコラ ボ。弾力ある肉質とお麩の しっとりした食感がクセにな る逸品!



■営業時間/ディナー 17:00~翌1:00 (L.O.24:00) ■定休日 /なし

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。



料亨 淀川邸

全国の日本酒と かのう 天王寺店 魚を味わう居酒屋

山口県産 とらふぐ含む 季節の会席コース

京橋駅

天王寺駅

黒かしわの

黒こしょう焼き

お店特製の合わせ醤油に二

ンニクと黒こしょうを合わせ、

ハチミツでコクを出したタレ

に何度もつけ焼きした一品。

~木·日 17:00~24:00(L O 23:30

~金 11:30~14:00(L.O.13:30)

※ビル休館日に準ずる

ハチミツ

■営業時間/

身のしまった山口県産焼きと らふぐがメインの季節の会 席コース。とらふぐを醤油、 味醂、酒で下味をつけ、高温 で焼き上げる至福の逸品で す。ふぐのプリプリ食感も絶 品です。

■営業時間/12:00~15:00(L.O.14:30) 5:00~22:00 (L.O.21:00) ■定休日/なし



京橋駅

創作おでん居酒屋 パドッ区

黒かしわと 彩り野菜の みぞれポトフ

歯応え&味わいたっぷりの長 州黒かしわとその旨味を十 分引き出したスープに大根 おろしと柚子こしょうを加え、 マイルドかつパンチの利いた テイストに仕上げました。



●J-WESTポイントI0倍キャンペーン

■営業時間/月~土 17:00~翌2:00 (L.O.1:30) 日 14:00~24:00 (L.O.23:30) 3 17:00~24:00 (LO 23:30) ※連体の中日 17:00~翌2:00 (LO 1:30) ※連休の最終日 17:00~24:00 (L.O.23:30) ■定休日 /不定休日あり

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。



●J-WESTポイントI0倍キャンペーン

桃谷駅

KAJICAFE

長州黒かしわ むね肉の プッタネスカ リングイネ

低カロリーのむね肉をアン チョビ、オリーブ、トマトで香 りづけしたパスタ料理です。

■営業時間/ランチ 11:00~15:00 $4 \pm -17.00 \sim 23.00 (1.0.22.00)$

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。



天王寺駅

肉とさかな 照~TERU~ 天王寺店

長州黒かしわの ささみと塩昆布の あっさり出汁茶漬け

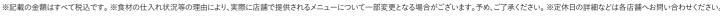
ささみのあっさりと塩昆布の ほどよい塩加減がクセにな る旨さ。〆の一品にどうぞ!!

■営業時間/11:30~14:00 .0.13:30、ドリンクL.0.13:30) 7:00~翌1:00(L.O.24:00、 ■定休日/なし ※ビル休館日あり

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。









THE王道!! そのまま焼きあげました!!



黒かしわの鉄板焼

福島駅

柚子胡椒添え

黒かしわの旨みをのがさな いように、じっくり鉄板で焼 きあげました。黒かしわと相 性抜群の柚子胡椒と甘味 たっぷりのシャキシャキ新玉 ねぎの組み合わせは最高!!

■営業時間/11:30~15:00 (L.O.14:30) ■定休日 /不定休日あり



鉄板串 いってつ



pit master VAMOS

産地直送• 黒かしわ手羽元

■営業時間/17:00~24:00

■定休日 /不定休日あり

新鮮な食材ほど適している燻 製。当店に届いて即ソミュー ル液(燻製をかける際に用い られるもの)に漬込み丸一日。 乾燥させた後、炭と薪で燻製 をかけながら焼き上げます。

■営業時間/17:00~24:00 ※4名~飲み放題付きコース料理 ■定休日 /不定休日あり



-WESTポイント D倍キャンペーン 対象店舗



ハイポー豚の炭焼 ジンジャーソース

きめ細かく引き締まった赤身 ロースは保水性が高く、格 別の味わいです。炭火でス テーキ状に焼きあげ、自家製 のソースとともに召し上がっ ていただきます。

■営業時間/12:00~15:00 ..O.14:30、ドリンクL.O.14:30) 7:00~24:00 0.23:30. ドリンクL 0.23:30) ※ランチ営業は予約のみOK

コース利用・3日前までの要予約) ■定休日/なし

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。



福島駅 豚美 福島店

福島駅 **Minette**

> 黒かしわの ペンネアラビアータ

黒かしわのもも肉をパスタの 定番、アラビアータにしまし た。ピリ辛ソースと黒かしわ の旨味が良く合います。

■営業時間/月~土 11:30~14:30 L.O.14:00) 月~木 18:00~23:00 L.O.22:30、ドリンクL.O.22:30) 金・土 18:00~23:30 ■定休日/日曜日

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。









カニとフグの 福島 かにふぐ家

~十・祝前日・祝日 17:30~24:30 ■定休日/日曜日

福島駅

山口県産

網焼き。

焼きとらふぐ

塩にんにく風味

ぷりぷりのとらふぐにヤミツ

キになる塩にんにくの旨味の

■定休日/月曜日 ※月曜祝日の場合翌日休日

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。



3BEBES 黒かしわ手羽元の カナリア風唐揚げ 2種のモホで スペイン、カナリア諸島の郷 土料理をスパイシーな唐揚 げに。パプリカと唐辛子の赤 いソース&パクチーたっぷり の緑のソースをアクセントで お楽しみください。

■営業時間/月・水~日・祝前日・祝日

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。



福島駅

ふぐと新竹の子の 唐揚げ

山口県が誇る「ふぐ」と今が 旬の竹の子を唐揚げにしま した。獺祭と共にお楽しみく ださいませ。

■定休日/なし





●J-WESTポイントI0倍キャンペーン

対象外店舗



■営業時間/火~金 16:00~24:00 (L.O.24:00) 土・日・祝 12:00~24:00 (L.O.24:00)

●このほかにも山口県の食材を使ったメニューを取り揃えております。

長州黒かしわの 炭焼

「長州黒かしわ」の素材の味 を存分にお楽しみいただく ため炭火で焼き上げた黒か しわを、きざみ山葵でお召し 上がり下さい。

■営業時間/11:30~14:00(L.O.14:00)

■定休日 /不定休日あり





※記載の金額はすべて税込です。※食材の仕入れ状況等の理由により、実際に店舗で提供されるメニューについて一部変更となる場合がございます。予め、ご了承ください。※定休日の詳細などは各店舗へお問い合わせください。

\お会計だっておいしいキャンペーン実施中!/

J-WESTポイントI0倍キャンペーン







「大阪環状線 ぶちうま!やまぐちフェア」期間中、「J-WESTカード」「で対象店舗のお会計をすると

J-WESTポイントが 基本ポイントの10倍に!



対象店舗

- ●茶屋町個室炉端 楽兵衛
- ●個室和食 北新地 曉
- ●北新地 空海 SORAUMI
- ●和食居酒屋 なかの家 ルクア大阪店●串揚げ 和や 北新地
- 北新地 和バル ~WABAR~
- ●個室和食とイタリアン 北新地 かじ
- ●【隠れ家個室】炭火焼地鶏と日本酒 ひなた 京橋店
- ●ちらん京橋
- ●肉バル×イタリアン RIVIO
- ●OKINAWAバル ジミーナイン 京橋
- ●料亭 淀川邸

- ●全国の日本酒と魚を味わう居酒屋 かのう 天王寺店
- ●肉とさかな 照~TERU~ 天王寺店
- ●福島 おちび
- ●鉄板串 いってつ
- ●遊食酒家 る主水 福島店 ●Minette
- ●豚美 福島店
- ●カニとフグの専門店 福島 かにふぐ家
- ●ごま厨
- ●すみび焼肉 DaーWa

※フェア対象店舗のうち、ここに記載のない店舗は J-WESTポイント10倍キャンペーン対象外です。

詳しくは

大阪環状線ぐるなび



http://www.gnavi.co.jp/prt/jrwest/yamaguchi-fair/





同時開催

「大阪環状線 ぶちうま!やまぐちフェア」実施店舗を含む大阪市内の飲食加盟店でJCBカードを使って当てよう!

JR西日本 共催

大阪(②のキャンペーン

キャンペーン・参加登録期間 2017.3.22-4.21

期間中、キャンペーン参加登録したJCBカードを、大阪市内の 飲食加盟店で利用すると、合計 10,000円(税込)を 1 口として抽選で

JCBプレモカード3,000円分が30名様に当たる!! 〈 J-WESTカード は J-WESTカード は MBUR型2倍



くわしくは JCBブランドサイト http://www.jcb.jp/

